

OFC 332-W
OFC 662-W

Bedienungsanleitung
Stand-Elektroherd

Lieber Kunde,

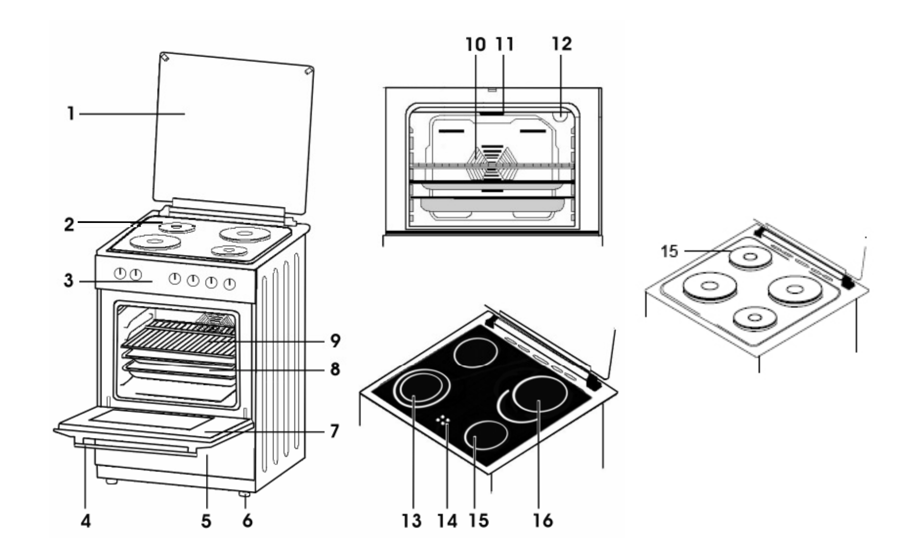
unser Ziel ist es, Ihnen Produkte anzubieten, die Ihren Erwartungen entsprechen. Alle Produkte sind in modernsten Anlagen mit größter Sorgfalt hergestellt und einer genauen Qualitätskontrolle unterzogen worden.

Diese Betriebsanleitung wurde erstellt, um Ihnen zu helfen, das Gerät sicher und optimal anwenden zu können.

Bevor Sie Ihr Gerät benutzen, lesen Sie bitte die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Sie beinhaltet die Grundlagen für eine richtige bzw. sichere Montage und Anwendung. Für die sachgerechte Montage ihres Gerª tes wenden Sie sich bitte an den Service des Hª ndlers oder einen Kundendienst in Ihrer Nähe.

Inhaltsverzeichnis

1.0 Produktbezeichnung



1 Abdeckung Kochfeld (nicht bei allen Gerª tetypen)
2 Kochfeld
3 Bedienblende
4 Türgriff
5 Auszug / Klappe (nicht alle Gerätetypen)
6 Standfuß
7 Backofentür
8 Backblech
9 Bratrost
10 Ventilator (nicht alle Gerätetypen)
11 Oberes Heizelement
12 Backofenbeleuchtung
13 Zwei-Kreis-Kochfeld (nicht alle Gerätetypen)
14 Restwärmeanzeige (nicht alle Gerätetypen)
15 Kochfeld (je nach Gerätetyp)
16 Bräterzone (nicht alle Gerätetypen)

2.0 Warnhinweise

LESEN SIE DIE BETRIEBSANLEITUNG VOR BENUTZUNG DES GERÄTES SORGFÄLTIG DURCH UND TREFFEN SIE ALLE WICHTIGEN SICHERHEITSMAßNAHMEN.



- Dieses Gerät wurde ausschließlich für den nicht kommerziellen Gebrauch in Privathaushalten entwickelt.

- Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben, kontrollieren Sie bitte, ob es beschädigt ist. Falls das Gerät beschädigt ist, nehmen Sie das Gerª t keinesfalls in Betrieb, sondern wenden sich umgehend an die Hersteller-Hotline.

- Die Verpackungsstoffe (Nylon, Stanzen, Bänder etc.) können für Kinder gefährlich sein und sollten umgehend entsorgt werden.

- Das Gerät muss von einem qualifizierten Techniker in Übereinstimmung mit den vom Hersteller in der Betriebsanleitung festgelegten Bedingungen aufgestellt und in Betrieb genommen werden. F¿r Schª den, die auf einen mangelhaften elektrischen Anschlusses zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

- Bevor Sie Ihr Gerät ans Stromnetz anschließen, kontrollieren Sie die Spannungsbedingungen, die auf dem Typenschild des Gerätes und/oder der Verpackung angegeben sind.

- Nehmen Sie das Produkt grundsätzlich nicht in Betrieb, bevor es nicht an dem richtigen Standort aufgestellt ist.

- Stellen Sie sicher, dass alle Schalter ausgeschaltet sind, wenn Ihr Gerät außer Betrieb ist.

- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Montage Ihres Gerätes nicht beschädigt wird.

- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, darf es in keinem Fall selbst gewechselt werden. Wenn das Kabel aus irgendeinem Grund beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

- Bevor Sie die Backofenbeleuchtung austauschen, schalten Sie den Strom des Gerätes aus.

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung oder Wartung aus.

- Einige Bereiche des Gerätes speichern über längere Zeit die Wärme. Bitte warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor Sie es mit der Hand berühren.

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes dürfen sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

- Achten Sie bitte darauf, dass Leitungen anderer Elektrogeräte, die sich in der Nähe des Herdes befinden, mit den beheizten Bereichen des Gerätes nicht in Berührung kommen.

- Ihr Gerät benötigt bei Inbetriebnahme eine ausreichende Luftzirkulation. Bitte lesen Sie den Abschnitt für Montagehinweise sorgfältig durch und achten auf die Erfüllung der Bedingungen.

- Die Glasabdeckung des Kochfeldes, die bei einigen Geräten vorhanden ist, kann bei Hitzebelastungen zerspringen. Schließen Sie die Kochfeldabdeckung nicht, wenn das Kochfeld in Betrieb oder nicht vollständig abgekühlt ist.

- Diese Betriebsanleitung ist für mehrere gleichartige Modelle erstellt worden. Einige Eigenschaften, die in der Betriebsanleitung dargestellt sind, betreffen eventuell Ihr Gerät nicht. Achten Sie bitte beim Durchlesen der Betriebsanleitung auf die Hinweise bei den Abbildungen.

- Bitte halten Sie Kinder vom Herd fern.

UM DIE LEISTUNG UND SICHERHEIT DES GERÄTES ZU GARANTIEREN, EMPFEHLEN WIR IHNEN GRUNDSÄTZLICH ORIGINALERSATZTEILE ZU VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL UNSEREN ZUSTÄNDIGEN KUNDENDIENST ZU KONTAKTIEREN!!!



BITTE BEACHTEN SIE BEI DER BENUTZUNG IHRES GERÄTES FOLGENDE PUNKTE:

- Achten sie darauf, dass das Gerät nur im geerdeten Zustand betrieben wird.

- Vermeiden Sie einen Kontakt des zum Gerät führenden Stromkabels mit heißen Stellen. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich an einen qualifizierten Kundendienst.

- Wenn Sie kochen, bildet sich Wärme und Feuchtigkeit im Raum, bitte lüften Sie gründlich.

- Bei der ersten Inbetriebnahme lassen Sie den Backofen ohne Benutzung max. 45 Minuten laufen. Die Isolationsstoffe und Heizelemente dünsten noch kurzzeitig aus. Lüften Sie den Raum, in dem sich Ihr Herd befindet, gut.

- Berühren Sie den Innenbereich und das Kochfeld bei Benutzung nicht mit der Hand. Nach Abschalten des Herdes berühren Sie ihn nicht, bevor er abgekühlt ist.

- Stellen Sie keine brennbaren und entzündlichen Stoffe auf die Kochfläche oder in den Backofen.

- Die Außenflächen des Herdes werden bei der Benutzung sehr heiß. Halten Sie Kinder vom Herd fern.

- Wenn die Herdklappe geöffnet ist, gestatten Sie Ihren Kindern nicht, dass sie daran klettern, ziehen oder darauf sitzen.

- Die auf der beiliegenden Produktbeschreibung angegebenen Werte geben die Werte wieder, die dem im Labor festgestellten Standard entsprechen. Diese Werte können sich je nach Benutzung und Standort des Produktes ändern.

- Stellen Sie sicher, dass das Verbindungskabel zwischen Kochfeld und Herd ordnungsgemäß platziert und nicht gequetscht oder eingeklemmt ist.

3.0 Montage

Der moderne, funktionelle und praktische Herd wird mit hochwertigen Materialien produziert und wird Ihre Erwartungen in aller Hinsicht zufrieden stellen. Um gute Koch- und Backergebnisse zu erzielen, lesen Sie bitte diese Betriebsanleitung sorgfältig durch. Nachstehende Informationen betreffen die Anweisungen zum richtigen Aufbau und zu den Bedienvorgängen. Diese Betriebsanleitung sollte besonders von dem Techniker gelesen werden, der das Gerät aufbaut.

3.1 Aufbau des Herdes

Bei der Standortwahl des Herdes sollte darauf geachtet werden, dass sich in dessen Nähe keine schnell brennbaren Materialien befinden (z. B. Vorhänge, Linoleum etc.).

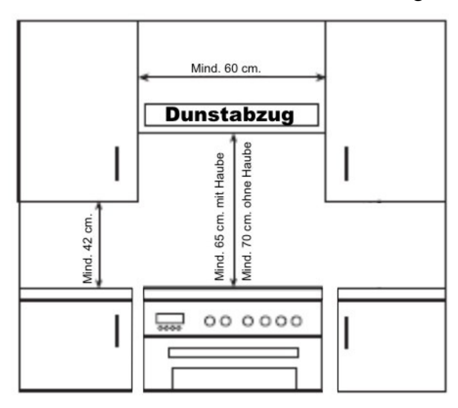
Das Gerät kann in der Nähe von anderen Möbelstücken aufgestellt werden, sofern die Höhe der Möbelstücke die Höhe des Kochfeldes nicht übersteigt.

Wenn die Küchenmöbel höher sind als der Herd, muss ein seitlicher Abstand von 11 cm zwischen Gerät und den Möbelstücken eingehalten werden.
Stellen Sie den Herd nicht in Nähe des Kühlschranks auf.

Gegenstände wie Möbel und Ähnliches, die in der Nähe des Herdes stehen, müssen aus Werkstoffen bestehen, die eine Temperatur von mindestens 50℃ bestehen können.

Zwischen der Herdwand und der Hauswand muss ein Abstand von mind. 2 cm für eine ausreichende Luftzirkulation eingehalten werden.

Hängeschränke und Dunstabzugshauben über dem Herd sollten wie gezeigt angebracht werden. Demnach soll der Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Herdplatte mind. 65 cm betragen. Falls keine Dunstabzugshaube vorhanden ist, sollte die freie Höhe mindestens 70 cm betragen.



3.2 Einstellung der Standfüße

Der Herd steht auf vier einstellbaren Standfüßen. Da die Füße für die Einstellung schwer zugänglich sind, muss die richtige Einstellung vorgenommen werden, bevor der Herd aufgestellt wird. Sie können diese Einstellung falls erforderlich durch Drehen der Füße im Uhrzeigersinn vornehmen. Über die Einstellung der Füße kann die Höhe des Geräts um max. 15 mm vergrößert werden.
Wenn die Füße richtig eingestellt sind, darf das Gerät nicht mehr durch Ziehen oder Schieben bewegt werden. Falls dies erforderlich ist, muss das Gerät durch Anheben neu platziert werden. Um die Standfüße einzustellen, muss die Schublade des Herdes herausgezogen werden. Die Füße können dann von innen über kleine Änderungen eingestellt werden.

3.3 Elektrischer Anschluss

BEI DER VERKABELUNG DES HERDES MÜSSEN UNBEDINGT DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEFOLGT WERDEN:



Der Anschluss des Gerätes muss durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen. Es dürfen nur Kabel des Typs H05VV-F5 verwendet werden. Dieses Kabel wird im Fachhandel auch als Herdanschluss-Leitung bezeichnet.

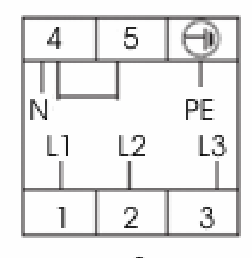
Das Erdungskabel muss mit der Schraube am gekennzeichneten Erdungsanschluss befestigt werden. Die Stromleitungen müssen angeschlossen werden.

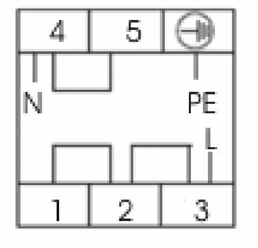
Der geerdete Anschluss muss sich in unmittelbarer Nähe zum Gerät befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

Das Stromkabel darf niemals mit heißen Flächen des Gerätes in Kontakt kommen.

Bei einer Beschädigung des Stromkabels müssen Sie sofort einen qualifizierten Elektriker kontaktieren. Das Kabel darf nur vom einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

Falsches Anschließen kann das Gerät beschädigen. Ein solcher Schaden **wird nicht durch die Garantie abgedeckt.**





5x1,5 mm² 400V~ 3x2,5 mm² 230V~

Für Modelle über 9000 W müssen Drähte mit 3x4,0 mm² verwendet werden!

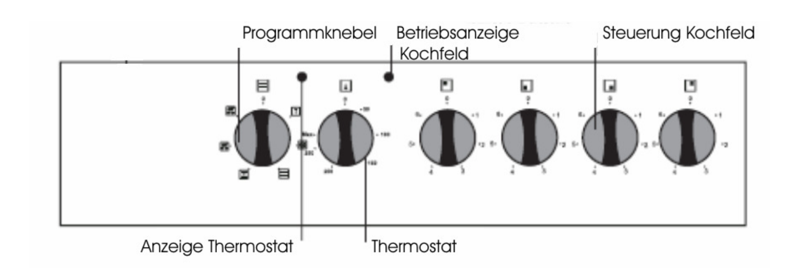
Das Gerät muss von einem qualifizierten Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.
Das Gerät ist für den Betrieb mit 220-240 V / 380-400 V, 3 N~ ausgelegt. Sollte die Spannung Ihres Stromnetzes von diesen Werten abweichen, rufen Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an.
Der Anschluss des Gerätes soll so erfolgen, wie in der Abbildung angegeben. Das Gerät ist so konstruiert, dass es fest am Stromnetz angeschlossen wird.
Der qualifizierte Elektriker muss innerhalb des Schaltkreises einen allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm (Nennwert 32 A, verzögert) installieren.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN UND VERLUSTE, DIE DURCH NICHTEINHALTUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN ENTSTEHEN KÖNNEN!



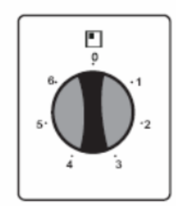
4.0 Bedienung des Herdes

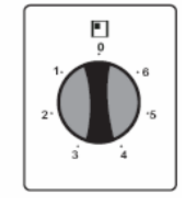
4.1 Bedienfeld



4.2 Verwendung des Kochfeldes

Bei Herden wird das Kochfeld durch einen 7-stufigen Regler auf der Bedienblende des Herdes kontrolliert. Die Stufe „0“ bedeutet, das Kochfeld ist ausgeschaltet. Die weiteren 6 Stufen bezeichnen:





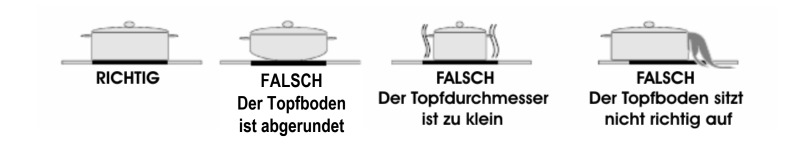
1 Warmhalte Stufe
2+3 Erhitzen
4...6 Braten & Frittieren

Regler Kochplatten

Die Oberseite des Elektroherds ist mit einem hitzebeständigen Schutzmaterial versehen. Bei der ersten Benutzung drehen Sie den Schalter für das Kochfeld auf "3" und lassen es dann fünf Minuten an, um diese Schutzschicht einzubrennen und zu härten.
Glaskeramik ist gegen Wärme und Überhitzung sehr beständig. Das eingeschaltete Kochfeld wird rot. Bei Inbetriebnahme einer Wärmestufe entsteht ein leichtes Geräusch, das ganz normal ist und technische Ursachen hat.
Wenn ein Topf scharfe Kanten hat oder nicht vorsichtig auf das Glaskeramikfeld gesetzt wird, kann die Oberfläche beschädigt werden.

Es wird daher empfohlen, das Glaskeramikkochfeld sorgfältig zu behandeln.

Die Restwärmeanzeige beim Glaskeramikkochfeld leuchtet solang bis die jeweilige Herdplatte gefahrlos wieder berührt werden kann.
Die Zweikreiszone kann in zwei verschiedenen Bereichen beheizt werden. Sie können Zeit und Energie sparen, wenn Sie Stufe 1 für kleine Töpfe/Pfannen (Ï   115 mm) und Stufe 1 zusammen mit Stufe 2 für große Töpfe/Pfannen (Ï   180 mm) verwenden.
Die Bräterzone (ovales Kochfeld) ist bestens für große ovale Töpfe oder Bräter geeignet. Die Zuschaltung der Zweikreis- bzw. Bräterzone erfolgt am entsprechenden Knebel an Ihrem Einbauherd.



WARNHINWEISE

Wenn der Knebel für das Kochfeld auf eine andere Stellung als "0" gebracht wird, leuchtet die Betriebsanzeige für das Heizelement.

Verwenden Sie nur Töpfe, die genau auf den Durchmesser der Kochzone passen.

Stellen Sie sicher, dass der Boden nicht nass oder feucht ist, bevor Sie den Topf auf das Kochfeld stellen.

Betreiben Sie das Kochfeld niemals mit leeren Töpfen oder Pfannen. Die Temperatur der Töpfe oder Pfannen kann sehr hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie daher Kinder und Haustiere während und nach der Verwendung von dem Herd fern.

Wenn Sie einen Sprung oder Riss auf dem Kochfeld entdecken, schalten Sie den Herd sofort ab und lassen Sie das Kochfeld von einem qualifizierten Kundendienst austauschen.

Nach Gebrauch muss das Kochfeld (um einen weiteren reibungslosen Betrieb und eine lange Lebensdauer sicherzustellen) mit geeigneten Reinigungsmitteln gründlich gesäubert werden.

Um Verschmutzung zu vermeiden und das ursprüngliche Aussehen zu erhalten, sollten Sie die Kochstellen mit einem leicht geölten Lappen einreiben. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger.

Um Energie zu sparen, sollte der verwendete Topf keinen kleineren oder größeren Durchmesser haben, als der des Kochfeldes.

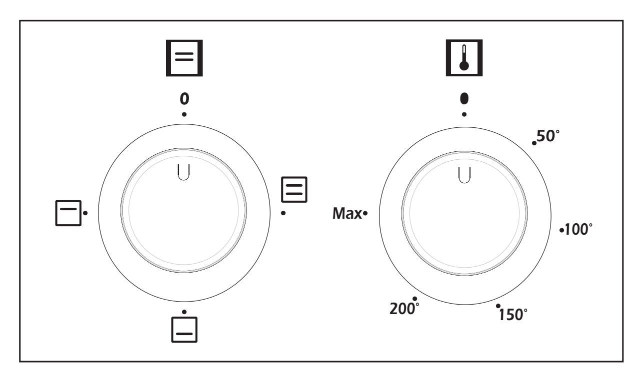
Da bei Betrieb das Kochfeld heiß ist, muss vermieden werden, dass kleine Kinder an die Oberfläche herankommen. Da Bratöl leicht brennbar ist, sollte in einem geschlossenen Topf gebraten werden. Bitte schneiden Sie kein Brot etc. auf dem Glaskeramikkochfeld.

Verwenden Sie keine Töpfe mit Alu-Boden. Bitte stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Glaskeramikkochfeld.

Stellen Sie keine Gegenstände aus Kunststoff oder Aluminium auf das Glaskeramikkochfeld. Sollten aus irgendwelchen Gründen Kunststoff oder Aluminium darauf geschmolzen sein, so entfernen Sie dies mit dem Schaber.

Bitte verwenden Sie keinen Schwamm oder Topfreiniger. Reinigungsmittelrückstände können Feuer verursachen oder zum Verblassen der Glasfarbe führen.

4.3 Benutzung des Ofenbereichs



Programmknebel Thermostat

Der Schalter "Programmknebel" ermöglicht die Auswahl der verschiedenen Ofenfunktionen.
Nähere Erklärungen zu den Funktionen sind in Tabelle 1 erläutert. Damit das von Ihnen ausgewählte Backprogramm funktioniert, bringen Sie den Thermostatregler auf eine von Ihnen ausgewählte Temperatur.

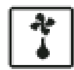
Der Thermostat-Schalter ermöglicht Ihnen die Auswahl der Ofentemperatur. Sie wird zusammen mit dem Regler für die Ofenfunktion verwendet. Wenn die Ofenwärme den eingestellten Wert erreicht hat, unterbricht der Thermostat den Stromkreis und die Thermostatlampe erlischt.
Ist die Wärme noch unter dem eingestellten Wert, schaltet sich der Thermostat automatisch wieder ein und die Thermostatlampe leuchtet.

Tabelle1

	Das Backofenlicht wird eingeschaltet
	Das Backofenlicht, die Warnleuchte und der Ventilator werden eingeschaltet. Auftau-Funktion
	Thermostat, Warnleuchte, Ventilator und die Heißluftspirale werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte, oberes und unteres Heizelement werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte,oberes-,unteres Heizelement und Ventilator werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte und Grill werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte, oberes Heizelement und Grill werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte, oberes Heizelement, Grill und Ventilator werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte, Ventilator, Heißluftspirale und unteres Heizelement werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte und oberes Heizelement werden eingeschaltet
	Thermostat, Warnleuchte und unteres Heizelement werden eingeschaltet

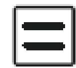
Die Verfügbarkeit der beschriebenen Funktionen ist vom Produktmodell abhängig.





Auftaufunktion

Legen Sie das gefrorene Lebensmittel in den Backofen und stellen Sie den Knebel in die entsprechende Stellung. Mit dieser Funktion werden die Lebensmittel nicht gegart, sondern lediglich aufgetaut. Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein Gitterrost in den dritten Einschub von unten. Um das Wasser während des Tauvorgangs zu sammeln, legen Sie ein Backblech in den unteren Einschub.



Ober-/Unterhitze

Bei diesem Garvorgang, der als traditionelles oder konventionelles Backen bezeichnet wird, verteilt sich die Wärme im Ofen gleichmäßig von den unteren und oberen Heizflächen her und Ihre Speisen werden dadurch gleichmäßig gegart. Stellen Sie das Thermostat auf die Stufe ein, die laut Kochtabelle für den Kochvorgang empfohlen wird. Es wird empfohlen, den Herd vorher 10 Minuten zu erwärmen. Garen Sie das Lebensmittel in einem geeigneten Topf in der empfohlenen Zeit. Diese Einstellung ist eine bevorzugte Funktion bei der Zubereitung von Kuchen, gefüllter Biskuitrolle, Pastete, Backwaren, Lasagne und Pizza.

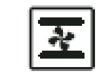


Heißluftfunktion

Die Umluftfunktion verteilt die Hitze gleichmäßig im gesamten Backofen delte. Die Speisen werden auf allen Fächern gleichmäßig gegart.

Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Stufe. Drehen Sie den Programmknebel so, dass das Symbol für die *Umluft*-Funktion gezeigt wird.

Es wird empfohlen den Backofen zuvor für 10 Minuten vor zu heizen. Diese Funktion ist für das Garen mehrerer Gerichte geeignet.
Sie können in Ihrem Backofen mit mehren Backblechen zugleich backen. Bei Einstellung der Temperatur wählen Sie die geeignete Temperatur fürs Backen, die eher niedriger ist als alle anderen Temperaturen für Ihre Lebensmittel laut Kochtabelle. Garen mit mehreren Backblechen nimmt mehr Zeit in Anspruch als mit einem Backblech. Generell werden die Speisen auf allen Backblechen nicht gleichzeitig fertig. Deshalb nehmen Sie die Backbleche erst aus dem Herd heraus, wenn Sie überzeugt sind, dass das Essen fertig ist.



Ober-/Unterhitze

Hierbei wird die Luft aus den unteren und oberen Heizelementen mit Hilfe des Gebläses im Herd verteilt. Stellen Sie das Thermostat Ihres Herdes auf die laut Kochtabelle für Ihre Speise empfohlene Stufe. Stellen Sie den Knebel so ein, dass er auf das Symbol dieser Funktion zeigt. Weiterhin stellen Sie die Uhrzeit des Herdes für die empfohlene Zeit zum Kochen ein und erhitzen Sie den Herd 10 Minuten vorher. Stellen Sie Ihre Speise in den Ofen. Somit beginnt der Garvorgang. Diese Einstellung gilt generell für das Backen von Teigwaren. Die Speisen werden in jedem Bereich des Ofens in dieser Stellung gleichmäßig gebacken. Es ist für das Backen mit einem Backblech geeignet.



Grillfunktion

Diese Funktion wird zum Grillen verwendet. Zum Grillen legen Sie das Lebensmittel auf den Grillrost und schieben Sie ihn in den obersten Einschub. Schieben Sie auf die 3. Ebene ein Backblech und beginnen Sie mit dem Grillvorgang. Das in die 3. Ebene gelegte Blech sammelt die Öltropfen der Speisen.

Beim Grillen muss die Ofenklappe geschlossen bleiben und die Temperatur auf 190℃ eingestellt werden.



Oberhitze mit Grillfunktion

Dieses Programm wird für das schnelle Grillen auf einer größeren Fläche verwendet.



Heißluft mit Unterhitze

Programme für Ventilator und Unterhitze: Dieses ist die ideale Funktion für das Pizzabacken. Der Ventilator verteilt die Wärme im Herd gleichmäßig. Die Unterhitze sorgt für das Backen des Pizzateiges.

Stellen Sie den Programmknebel Ihres Herdes so ein, dass die richtige Funktion angezeigt wird. Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten stellen Sie Ihre Speisen in den Ofen.



Nach dem Backvorgang stellen Sie den Regler für die Herdfunktion und das Thermostat wieder auf Null. Nehmen Sie das fertige Essen aus dem Herd heraus und stellen Sie es auf einen sicheren Platz. Zum Abkühlen lassen Sie die Tür offen. Da der Ofen noch warm ist,
halten Sie Ihre Kinder vom Herd fern.

4.4 Backzeiten

GERICHTE	HEIßLUFT			UNTER-/OBERHITZE			UNTERER/OBERER VENTILATOR			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*	*Thermostat Pos. (°C)*	*Einschub Pos.*	*Garzeit (min)*
z. B. Schichtgebäck	170 - 190	2 - 3 - 4	35 - 45	170 - 190	2 - 3	35 - 45	170 - 190	2 - 3	25 - 35			
z. B. Kuchen	150 - 170	2 - 3 - 4	30 - 40	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
z. B. Kekse	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35	170 - 190	2 - 3	30 - 40	150 - 170	2 - 3 - 4	25 - 35			
z. B. Fleischklöse										200	5	10 - 15
z. B. Garen	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50	175 - 200	3	40 - 50			
z. B. Hähnchen				200	2 - 3	45 - 60	200	2 - 3	45 - 60	200		
z. B. Kotlett										200	4 - 5	15 - 25
z. B. Rindersteak										200	5	15 - 25
z. B. Kuchen zwei Bleche	160 - 180	2 - 5	30 - 40									
z. B. Gebäck zwei Bleche	170 - 190	2 - 5	35 - 45									

5.0 Reinigung und Wartung

5.1 Backofen

Vor Beginn der Reinigung schalten Sie unbedingt das Gerät aus. Das beste Ergebnis für die Innenreinigung des Backofens erzielen Sie, wenn der Herd lauwarm ist. Nach jedem Gebrauch des Backofens wischen Sie diesen mit einem weichen Tuch mit Wasser und Seife aus. Danach wischen Sie den Herd mit einem feuchten Tuch nochmals ab und lassen ihn trocknen. Von Zeit zu Zeit sollte man eine Komplettreinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel durchführen. Verwenden Sie keine trockenen und pulvrigen Reinigungsmittel. Bei beschichteten und emaillierten Produkten ist die Reinigung des Innengerüstes und der hinteren und seitlichen Wände nicht notwendig. Jedoch wird ein Wechsel nach einiger Zeit je nach Gebrauch empfohlen.

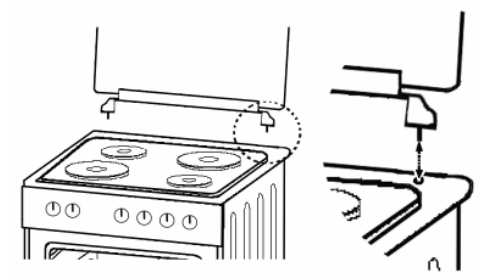
5.2 Kochfeld

Vor Beginn der Reinigung warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist.
Achten Sie darauf, dass die verwendeten Reinigungsmittel keine Teilchen enthalten. Verwenden Sie Reinigungscreme oder flüssiges Waschmittel.
Das Kochfeld soll mit kaltem Wasser abgewischt werden, dass das Reinigungsmittel darauf nicht anhaftet und mit einem weichen Tuch getrocknet werden kann.
Zur Reinigung der übergelaufenen Speisen und Speisereste können Sie den Schaber (bei Glaskeramikfeldern) verwenden, der zusammen mit dem Produkt geliefert wurde.
Wenn Süßwaren verschüttet wurden, sollten Sie sofort reinigen, ohne die Abkühlung des Kochfeldes abzuwarten.
Stahlbürsten können die Oberfläche des Glaskeramikkochfeldes beschädigen.
Der Staub auf der Fläche soll mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Evtl. Abfärbungen des Kochfeldes beeinflussen die Struktur des Herdes nicht.

Der Grund der Abfärbung ist nicht auf das Material zurückzuführen, eventuell wurden verbrannte Reste auf der Fläche gereinigt, die Oberfläche der verwendeten Töpfe ist abgenutzt oder es wurden keine geeigneten Reinigungsmittel verwendet.
Der Reinigungsschaber soll stets vor den chemischen Reinigungsmitteln verwendet werden. Mit diesem Schaber können Sie auch den geringsten Schmutz auf der Oberfläche reinigen. Schwere Verschmutzungen durch geschmolzene Kunststoffe, schwere Öle oder Süßwaren können ebenfalls mit diesem Schaber entfernt werden. Da in dem Schaber eine Rasierklinge angebracht ist, ist dieser gefährlich und muss von Kindern fern gehalten werden.

5.3 Außenflächen des Herdes

Verwenden Sie zur Reinigung der Außenflächen und der Kochfeldabdeckung einen Glasreiniger. Spülen Sie dann nach und trocknen Sie sie mit einem Tuch ab.
Die Klappe kann wie in der folgenden Abbildung gezeigt für die Reinigung herausgezogen werden.



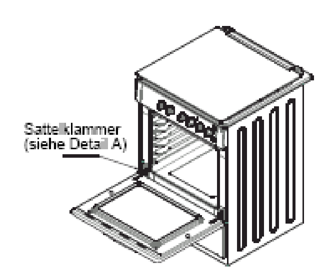
- Öffnen Sie die Klappe ganz .
- Schieben Sie den Metallstift wie dargestellt durch die Löcher .
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für beide Scharniere .
- Heben Sie die Klappe leicht an und ziehen Sie sie vorsichtig nach außen. Die Klappe kann dann ganz herausgenommen werden.
- Schieben Sie sie wieder in die Scharnierlöcher und befestigen Sie die Klappe wieder in ihrer Position. Reinigen Sie die Klappe nicht, solange die Glasscheibe heiß ist. Wenn sie dies nicht beachten, kann die Scheibe zerbrechen.

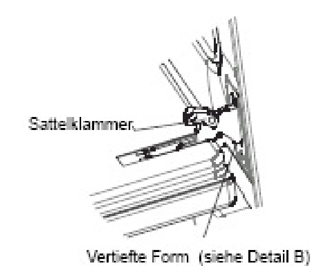
5.4 Wartung

Wechsel der Herdlampe

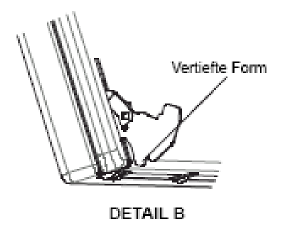
Wir empfehlen Ihnen, dass dieser Vorgang durch einen qualifizierten Techniker vorgenommen wird.
Schalten Sie zuerst das Gerät spannungsfrei und achten Sie darauf, dass der Herd abgekühlt ist. Nehmen Sie das Schutzglas von der Lampe ab und schrauben Sie die alte Glühbirne aus der Buchse. Drehen Sie eine neue Glühbirne, die gegen eine Temperatur von 300° C beständig ist, ein. Diese Glühbirne können Sie vom zuständigen Kundendienst oder im Fachhandel beziehen. Setzen Sie das Schutzglas wieder an seine Stelle. Nach diesem Vorgang ist Ihr Herd betriebsbereit.

Ausbau der Backofentür

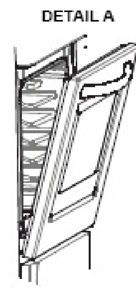


Öffnen Sie die Backofentür .



Öffnen Sie die Sattelklammer bis zur Endstellung .



Schließen Sie die Backofentür, bis sie fast vollständig geschlossen ist (siehe Abbildung). Nehmen Sie sie heraus indem Sie sie zu sich hin ziehen .

Hinweis: Um die Tür wieder einzubauen, folgen Sie den oben angeführen Schritten in umgekehrter Reihenfolge .

6.0 Kundendienst und Transport

6.1 Fehlersuche

<u>Der Herd ist nicht betriebsbereit:</u>
Möglicherweise sitzt der Stecker nicht richtig in der Steckdose oder die Sicherung funktioniert nicht.
<u>Der Herd heizt nicht:</u>
Möglicherweise wurde die Wärmeeinstellung mit dem Thermostat nicht eingestellt.
<u>Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht:</u>
Kontrollieren Sie bitte, ob ein Stromausfall vorliegt oder die Lampe defekt ist. Falls ja, rufen Sie den Kundendienst an.
<u>Kochen</u>
<u>(ungleichmäßiges Kochen im unteren und oberen Teil):</u>
Kontrollieren Sie die Ebenen, die Kochzeit und die Wärmewerte nach der Betriebsanleitung.

<u>Sollten Sie, außer diesen Punkten, noch weitere Probleme mit Ihrem Produkt haben, rufen Sie bitte den zuständigen Kundendienst an.</u>



6.2 Transport

Wenn Sie den Herd transportieren müssen:
Heben Sie die Originalverpackung für weitere Transporte auf.
Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung.
Fixieren Sie die Abdeckungen, Topfgitter und andere bewegliche Teile mit Klebeband auf den Kochplatten.
Legen Sie Papier zwischen der oberen Abdeckung und dem Kochfeld ein. Schließen Sie dann die Abdeckung und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seitenwänden.
Fixieren Sie Karton oder Papier mit Klebeband auf der Tür und innen auf der Glasscheibe, damit die Backbleche oder der Grillrost die Tür beim Transport nicht beschädigen können.
Befestigen Sie die Tür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.
Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben:
Schützen Sie die Außenflächen (Glasflächen und lackierte Wände) gegen Stöße und Schläge.



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht als Haushaltsabfall entsorgt werden darf. Stattdessen muss es an einem entsprechenden Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt richtig entsorgt wird, helfen Sie, mögliche schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Handhabung dieses Produktes entstehen können. Detailliertere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, bei Abfallsammelstellen oder bei dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

OLE 224 B-D4.07.12
OLE 224 W-D4.07.12

52078672 R001 10/12



